

## Corso di Pane e Pizza 3 Prato

Codice progetto: 9004775

Approvato con Decreto Dirigenziale n. 16332 del 30/09/2020

Agenzia Formativa Capofila Formatica Scarl (cod. accr. Regionale OF0092)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del PON IOG

Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase)

|   |  |
|---|--|
| <b>Tipo di attività</b>                                 | Corsi di formazione individuale/individualizzata per gruppi da 1 a 3 neet della durata di 100 ore  |
| <b>Finalità e Obiettivi</b>                             | Fornire le conoscenze e le competenze necessarie a facilitare l'inserimento lavorativo sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità del giovane, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento e di fabbisogno delle imprese, attraverso percorsi formativi professionalizzanti specialistici, anche di alta formazione rispondenti all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale  |
| <b>Articolazione e contenuti del percorso formativo</b> | <p>Il corso di 100 ore è articolato nelle seguenti UF:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UF 1 Pizza al Piatto, 45 ore: Materie prime: farine, acque, sali, grassi e dosaggi. Le fasi della lavorazione della pizza: impasto, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura. Lavorazione dei diversi tipi di impasto (sottile, alta, tirata, morbida). Tecniche di cottura. Le principali ricette di pizze e le metodologie per la creazione di nuove ricette, in linea anche con le tradizioni e i prodotti del territorio.</li> <li>• UF 2 Pizza al taglio, 20 ore: Materie prime: farine, acque, sali, grassi e dosaggi. Preparazione degli impasti con diverse tecniche di lavorazione, formatura degli stessi negli appositi padelloni, lievitazione, farcitura e cottura.</li> <li>• UF 3 Pane e focacce 20 ore, Pane per la ristorazione: varie forme e tipologie (panino classico; panino al latte; pane ai cereali). Pane con farina da grani antichi (Tumminia, Senatore Cappelli, Monococco). Crackers e grissini. Il forno del celiaco (pane, focaccia genovese e grissini con farine alternative prive di glutine). Focacce farcite, focaccia integrale e con farina di legumi. Torte rustiche di pasta brisé e pasta pane (varie farciture).</li> <li>• UF 4 Mondo del lavoro e autoimpresa, 10 ore: gli strumenti necessari per la ricerca del lavoro, la realtà occupazionale nel settore di riferimento e i diritti e doveri dei lavoratori. Fare impresa: il business plan.</li> </ul> |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                            | <p>Sbocchi occupazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristoranti e pizzerie;</li> <li>• Navi da crociera;</li> <li>• Panifici e forni.</li> </ul>   |
| <b>Durata complessiva:</b>                              | 100 ore  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Periodo di svolgimento:</b>               | Febbraio 2021-Marzo 2021   |
| <b>Calendario settimanale:</b>               | Dal lunedì al venerdì per 5-6 ore al giorno  |
| <b>Sede di svolgimento</b>                   | Il percorso si svolgerà presso la sede del Circolo Curiel, in via Fabio Filzi, 39/M, Prato.  |
| <b>Numero di partecipanti previsto</b>       | 3  |
| <b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b> | I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università e che hanno assolto l'obbligo scolastico, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione valido   |
| <b>Requisiti di accesso supplementari</b>    | Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, l'organismo formativo acquisirà idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.<br>Qualora il cittadino straniero non posseda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER) (requisito opportuno).  |
| <b>Dotazione Partecipanti</b>                | Blocco note e penna, scarpe antiscivolo e divisa   |
| <b>Verifica Finale</b>                       | Verifica finale non prevista   |
| <b>Certificazioni finali</b>                 | Attestato di frequenza rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo.  |
| <b>Obblighi di frequenza</b>                 | A seguito della frequenza del corso, del buon andamento delle prove intermedie e del superamento della verifica finale somministrata con un test, verrà rilasciato un attestato di frequenza.  |
| <b>Modalità di iscrizione</b>                | Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 25/01/2021 al 8/02/2021 nelle seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a mano presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato.</li> <li>• via e-mail all'indirizzo cerasani@formatica.it</li> </ul> Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.<br>Documenti necessari per l'iscrizione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità;</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Attestazione livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (per i cittadini stranieri).</li> <li>• Patto di Attivazione al programma stipulato/aggiornato non oltre 60 giorni prima della data di iscrizione.</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b> | <p>Il processo di selezione dei partecipanti sarà il seguente</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. confronto con i centri per l'impiego sulle tipologie di corso richieste dai destinatari</li> <li>2. presentazione di progetti su base provinciale</li> <li>3. individuazione dell'utenza specifica attraverso: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'esame del curriculum, (analisi esperienza scolastica, lavorativa)</li> <li>- il colloquio, (approfondire quali sono le competenze acquisite fino ad oggi e quelle che vorrebbero acquisire, le aspirazioni, le aspettative del partecipante);</li> <li>- incrocio tra le esigenze dei candidati, con le richieste delle aziende che dovranno assumere i formati (fabbisogno di competenza professionale).</li> </ul> </li> <li>4. personalizzazione dei contenuti sulle esigenze dell'utenza individuata</li> </ol> |
| <b>Crediti formativi</b>                    | Non sono previsti crediti formativi.  |
| <b>Informazioni:</b>                        | FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì anche dalle 14.00 alle 17.30 – tel. 0574 966555 / 333 9257841   |
| <b>Referente:</b>                           | Alessio Cerasani c/o Formatica Scarl: 0574 966555 / 333 9257841, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 14,30 alle 17,30.  |